

ケータリングのご案内



*Dream Dining*



# 特上



**SG401 特上五人前** <52貫>  
8,610円

中トロ・いか・まぐろ・かんばち・赤海老・生サーモン・いくら・うに・数の子・大海老・えんがわ・ズワイ蟹・穴子



**SG301 特上四人前** <44貫> 7,245円

中トロ・いか・まぐろ・かんばち・赤海老・生サーモン・いくら・うに・数の子・大海老・えんがわ・ズワイ蟹・穴子



**SG901 特上二人前** <20貫> 3,885円

中トロ・いか・生サーモン・まぐろ・かんばち・赤海老・えんがわ・いくら・うに・ズワイ蟹



**SG201 特上三人前** <34貫>  
5,985円

中トロ・いか・まぐろ・かんばち・赤海老・生サーモン・いくら・うに・数の子・大海老・えんがわ・ズワイ蟹



**SG701 特上一人前** <11貫> 2,205円

中トロ・まぐろ・いか・かんばち・赤海老・生サーモン・数の子・ズワイ蟹・大海老・いくら・うに



**BG401 並五人前** <45貫・2本> 5,145円

まぐろ・サーモン・いか・いかげそ・海老・玉子・小肌・まぐろたたき・たこ・かつば巻



**BG301 並四人前** <36貫・2本> 3,990円

まぐろ・サーモン・いか・いかげそ・海老・玉子・小肌・まぐろたたき・たこ・かつば巻



**BG201 並三人前** <27貫・2本> 3,150円

まぐろ・サーモン・いか・いかげそ・海老・玉子・小肌・まぐろたたき・たこ・かつば巻



**BG901 並二人前** <18貫・1本> 2,100円

まぐろ・いか・サーモン・いかげそ・海老・玉子・小肌・まぐろたたき・たこ・かつば巻



**BG701 並一人前** <9貫・1本> 1,155円

まぐろ・いか・サーモン・いかげそ・海老・玉子・小肌・まぐろたたき・たこ・かつば巻

# 並

# 末広盛り



**HG301 四人前末広** <38貫・2本・太巻1本> 5,985円

まぐろ・かんばち・海老・さより・サーモン・いか・玉子・まぐろたたき・いくら・かつば巻・鉄火巻・江戸太巻



**HG201 三人前末広** <27貫・2本・太巻1本> 4,725円

まぐろ・かんばち・海老・さより・サーモン・いか・玉子・まぐろたたき・いくら・かつば巻・鉄火巻・江戸太巻



**HG401 五人前末広** <45貫・4本・太巻1本> 7,140円

まぐろ・かんばち・海老・さより・サーモン・いか・玉子・まぐろたたき・いくら・かつば巻・鉄火巻・江戸太巻



# 上



**AG901**  
上二人前 <20貫> 2,730円

まぐろ・いか・かんぱち・生サーモン・甘海老・さより・数の子・まぐろたたき・いくら・穴子



**AG701**  
上一人前 <10貫> 1,470円

まぐろ・かんぱち・いか・生サーモン・さより・甘海老・数の子・穴子・まぐろたたき・いくら



**AG301**  
上四人前 <41貫> 5,145円

まぐろ・いか・生サーモン・甘海老・かんぱち・まぐろたたき・いくら・さより・数の子・えんがわ・穴子



**AG201**  
上三人前 <33貫> 4,200円

まぐろ・いか・生サーモン・甘海老・かんぱち・さより・数の子・えんがわ・まぐろたたき・いくら・穴子



**AG401**  
上五人前 <49貫> 5,880円

まぐろ・いか・生サーモン・甘海老・かんぱち・まぐろたたき・いくら・さより・数の子・えんがわ・穴子

# 巻寿司



**MG101** 巻寿司A 2,835円

サーモン大葉巻・梅きゅうり巻・かんぴょう巻・王子巻



**MG102** 巻寿司B 3,045円

鉄火巻・サーモン大葉巻・かんぴょう巻・かっぱ巻



**MG103** 巻寿司C 3,360円

かっぱ巻・梅きゅうり巻・鉄火巻・まぐろたたき巻



**MG111** 3色いなり盛り 2,940円

いなり寿司・抹茶いなり寿司・黒糖いなり寿司



**MG112** 巻寿司E 3,675円

鉄火巻・かっぱ巻・おしんこ巻・かんぴょう巻・江戸太巻・いなり寿司



**MG110** 巻寿司F 3,885円

鉄火巻・かっぱ巻・おしんこ巻・かんぴょう巻・江戸太巻・いなり寿司・抹茶いなり寿司・黒糖いなり寿司



**MG401** 巻寿司G 4,830円

かっぱ巻・かんぴょう巻・おしんこ巻・鉄火巻・まぐろたたき巻・江戸太巻・いなり寿司



**MG402** 巻寿司H 5,250円

かっぱ巻・かんぴょう巻・おしんこ巻・鉄火巻・まぐろたたき巻・江戸太巻・抹茶いなり寿司・黒糖いなり寿司



**MG104** サラダ太巻 2,940円

サラダ太巻



**MG105** 江戸太巻 2,940円

江戸太巻



**MG107** カツ太巻 3,465円

カツ太巻き



**MG108** 牛カルビ太巻 3,570円

牛カルビ太巻



# 刺身

FG001

刺身A <約69cm> 8,295円

真鯛・まぐろ・かんぱち・いか・  
サーモン・有頭甘海老・たこ

FG104

刺身C <約81cm>

14,175円

真鯛・まぐろ・かんぱち・  
サーモン・たこ・ズワイ蟹・  
有頭甘海老・いくら・うに

FG105

刺身D <約81cm>

16,380円

真鯛・まぐろ・かんぱち・  
サーモン・いか・たこ・ズワイ蟹・  
有頭甘海老・いくら・うに

FG002

刺身B

<約69cm>

10,395円

真鯛・まぐろ・かんぱち・いか・  
いくら・サーモン・有頭甘海老

# 寿司舟

FG101

特上舟盛り <42貫>

7,665円

中トロ・いか・まぐろ・生サーモン・赤海老・  
かんぱち・いくら・うに・魚の子・大海老・  
えんがわ・ズワイ蟹・穴子

FG102

上舟盛り <41貫>

5,460円

まぐろ・いか・生サーモン・甘海老・  
かんぱち・いくら・まぐろたたき・  
ちより・魚の子・えんがわ・穴子

FG103

並舟盛り

<32貫・2舟>  
3,990円

まぐろ・サーモン・いか・いかげそ・  
海老・たこ・小肌・玉子・かっぱ巻

## 模擬店・パーティプラン

### ◆まぐろ実演ショー

賢沢の極み!!目の前でマグロの【横取り】【切りつけ】やがて、  
《お寿司&お刺身》に!パーティーの華として、イベントの集客として…。  
使い方は自由自在!パフォーマンスとしても、大変好評を頂いております。  
旨い(まぐろ)と、職人芸をご堪能下さい。

### ◆寿司模擬店

職人が、目の前で握るから…旨い!!パフォーマンスとしても最適です。  
ご予算に依り、各種ネタをご用意いたします。御相談下さい。



**Dream Dining** 株式会社ドリームダイニング